PROGÁS®

Evolução Contínua
em Equipamentos para Gastronomia

Nº de série

Progás Indústria Metalúrgica Ltda.
Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo
Caxias do Sul - RS - Brasil
Fone: 0800.979.6222
www.progas.com.br - e-mail: progas@progas.com.br

Data de Correção: 28.05.2015

A PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA. RESERVA-SE O DIREITO DE A QUALQUER TEMPO E SEM AVISO PRÉVIO, REVISAR, MODIFICAR OU ALTERAR O EQUIPAMENTO OU QUALQUER DOS SEUS COMPONENTES, SEM QUE COM ISSO INCORRA EM QUALQUER RESPONSABILIDADE OU OBRIGAÇÃO DO FABRICANTE.

www.progas.com.br

Manual de Instruções

Segurança
INMETRO SENAI RS CERTIFICAÇÃO OCP 0070

PR-2000 E Style

PR-300 E Style

PR-90 E
PRODUTO CERTIFICADO

PR-100 E Style
PRODUTO CERTIFICADO

PR-3000 E Style

Fritadores Água e Óleo Elétricos

Modelos: PR-3000 E Style, PR-2000 E Style
PR-300 E Style, PR-100 E Style e PR-90 E Style

PROGÁS®

Evolução Contínua
em Equipamentos para Gastronomia

TERMO DE GARANTIA

Este produto é garantido pela PROGÁS / BRAESI, na forma aqui estabelecida:

1 - PRAZO E COMPROVAÇÃO DE GARANTIA:
1.1 - O(s) produto(s) fabricado(s) pela PROGÁS / BRAESI, é (são) garantido(s) pelo prazo de 180 (cento e oitenta) dias a partir da emissão da Nota Fiscal da revenda.
- Sendo: 90 dias de garantia legal e 90 dias de garantia especial, concedida pela PROGÁS/ BRAESI.
1.2 - Os seguintes componentes: Rolamentos, retentores, correias, vidros, motores elétricos, lâmpadas, fusíveis, chaves contadoras, resistências, termostatos, relées, borrachas de vedação e outros, não são produzidos pelas empresas PROGÁS / BRAESI e estão excluídos totalmente da garantia.
1.3 - Para comprovação da garantia, o cliente deverá apresentar este "Termo de Garantia" devidamente preenchido, e a respectiva Nota Fiscal.
2 - CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:
2.1 - Esta garantia só é válida mediante a apresentação da Nota Fiscal.
2.2 – A PROGÁS / BRAESI assegura ao proprietário deste produto, garantia contra qualquer defeito de peças de nossa fabricação, desde que, se constate através de laudo de nosso Departamento Técnico, falha em condições normais de uso do mesmo.
3 - NÃO ESTARÁ COBERTO PELA GARANTIA QUANDO:
3.1 - Esgotar-se o prazo de validade descrita no item 1.1 e quando se tratar dos componentes citados no item 1.2.
3.2 - O produto for utilizado em desacordo com as especificações constantes no Manual de Instruções.
3.3 - O produto for consertado, ajustado ou alterado/modificado por pessoas não autorizadas pela PROGÁS / BRAESI.
3.4 - O produto apresentar defeito causado pelo cliente ou terceiros, por acidentes, transporte inadequado, em decorrência de mau uso, conservação (Limpeza), montagens e instalações inadequadas de gás.
3.5 - Ocorrer desgaste natural em decorrência do uso, como em rolamentos, retentores, correias, motores elétricos, engrenagens e outros.
3.6 - As normas de segurança não forem observadas.
3.7 - Ocorrer prolongado tempo de inoperância ou armazenagem (acima de 6 (seis) meses).
3.8 - A armazenagem e/ou infra-estrutura forem inadequadas.
3.9 – Quando as instalações elétricas do local onde for instalado o produto, não estiverem em condições adequadas, com tomadas, rede e tensão elétrica adequada para a instalação do produto.
3.10 - Não será considerado defeituoso o produto adquirido, pelo fato de um novo modelo ter sido colocado no mercado.
3.11 - **A empresa não se responsabiliza por montagens e instalações externas dos produtos, bem como instalações de D'água, Gás GLP ou Elétricas. "Sendo de total responsabilidade do adquirente do produto".**
3.12 - A garantia especial não cobre, deslocamentos fora do município sede da rede de Assistência Técnica; Para atendimentos fora desta área, serão acrescidos os custos de deslocamento, após ser pré-aprovado pelo consumidor.

4 - CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:
4.1 - A PROGÁS / BRAESI não assume quaisquer consequências oriundas da não observância das normas de segurança, não apenas as descritas neste Termo, mas também todas as demais previstas em normas específicas a atividade em que o produto se encontra. Isto porque, diante da diversidade de situações de uso e operação do produto, a PROGÁS / BRAESI não tem como prever todas as situações de risco envolvidas.
4.2 - A execução de um serviço ou troca de componente em garantia não causa prorrogação do prazo de garantia.
4.3 – A PROGÁS / BRAESI não autoriza nenhuma pessoa ou empresa a assumir por sua conta qualquer outra responsabilidade quanto a garantia deste produto.
5 - FORMAS DE ATENDIMENTO EM GARANTIA:
5.1 - Quando o cliente envia o produto em garantia à PROGÁS / BRAESI: Neste caso, são de responsabilidade do cliente as despesas de transporte e seguro do material defeituoso desde o local da instalação até a fábrica e o seu respectivo retorno, sendo sem ônus ao cliente somente os serviços realizados e/ou substituição de componentes.
5.2 - Quando o cliente solicita os serviços de garantia a ser realizado no local de instalação do produto: Neste caso, são de responsabilidade da PROGÁS / BRAESI as despesas de deslocamento e estadia do(s) Técnico(s) e os serviços realizados e/ou substituição de componentes.
5.3 - Dependendo da anomalia ocorrida no produto, a PROGÁS / BRAESI, reserva-se o direito de realizar análise (verificação) e gerar Laudo Técnico de Avaliação. O resultado deste laudo validará ou não os itens acima expostos.
5.4 - A garantia oferecida pela PROGÁS / BRAESI, limita-se à reparação ou substituição do equipamento defeituoso, respeitadas as ressalvas dos itens anteriores, não cabendo quaisquer outros tipos de indenizações ou coberturas, tais como, lucros cessantes, danos emergentes, danos morais, prejuízos originários da paralisação do equipamento, danos causados a bens materiais ou pessoais (e a terceiros) por acidentes decorrentes do uso do equipamento.
5.5 - A PROGÁS / BRAESI reserva-se o direito de, sem aviso prévio, efetuar modificações em seus produtos sem que isto importe em qualquer obrigação de aplicá-las aos produtos anteriormente fabricados.

Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico
através do **FONE 0800. 979.6222** - Caxias do Sul - RS - Brasil

CLIENTE:	
CIDADE:	UF:
MODELO:	
N° DE SÉRIE:	Nº da NOTA FISCAL:
DATA DE ENTREGA:	ASS. DO CLIENTE:

www.progas.com.br
www.braesi.com.br

Progás Indústria Metalúrgica Ltda.
Braesi Equipamentos para Alimentação Ltda.

Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Bairro Desvio Rizzo
CEP 95110.325 - Caxias do Sul - RS - Brasil
Fone (54) 3209.5800 - Fax (54) 3209.5819
e-mail progas@progas.com.br

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO 3
1.1 Segurança 3
1.2 Principais Componentes 4
1.3 Características Técnicas 5
1.4 Etiquetas 5
2. NOÇÕES DE SEGURANÇA - GENÉRICAS 6
2.1 Advertências 6
2.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar o Equipamento 7
2.3 Operação 7
2.4 Após Terminar o Trabalho 7
2.5 Manutenção 8
2.6 Avisos 8
3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO 8
3.1 Instalação 8
3.2 Pré-Operação 8
4. OPERAÇÃO 9
4.1 Acionamento 9
4.2 Procedimento para Operação 9
4.3 Limpeza e Higienização 10
5. NORMAS OBSERVADAS 10
6. MANUTENÇÃO 11
7. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS 11
7.1 Problemas, Causas e Soluções 11
8. DIAGRAMA ELÉTRICO 12
9. TERMO DE GARANTIA 13

1. Introdução

1.1 Segurança

Este equipamento é potencialmente PERIGOSO, quando utilizado incorretamente. É necessário realizar a manutenção, limpeza e/ou qualquer serviço por uma pessoa qualificada e com o equipamento desconectado da rede elétrica.

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar acidente:

1.1.1 Leia todas as instruções contidas neste manual.

1.1.2 Para evitar risco de choque elétrico e danos ao equipamento, nunca utilize o mesmo com: roupas ou pés molhados e/ou em superfície úmida ou molhada, não mergulhe em água ou qualquer outro líquido e não utilize jato de água diretamente no equipamento.

1.1.3 Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.

1.1.4 Desconecte o equipamento da rede elétrica quando: não estiver em uso, antes de limpá-lo, em manutenção e qualquer outro tipo de serviço.

1.1.5 Não utilize o equipamento caso esteja com o cabo ou plugue danificado. Assegure-se que o cabo de força não permaneça na borda da mesa/balcão ou que toque superfícies quentes.

1.1.6 Quando o equipamento sofrer uma queda, estiver danificado de alguma forma ou não funcione é necessário levá-lo até uma Assistência Técnica Autorizada para revisão, reparo, ajuste mecânico ou elétrico.

1.1.7 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode ocasionar lesões corporais.

1.1.8 Mantenha as mãos e qualquer utensílio afastados das partes quentes do equipamento, enquanto está em funcionamento, para evitar lesões corporais.

IMPORTANTE
Certifique-se de que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso. Caso o mesmo não esteja, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança.
Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.

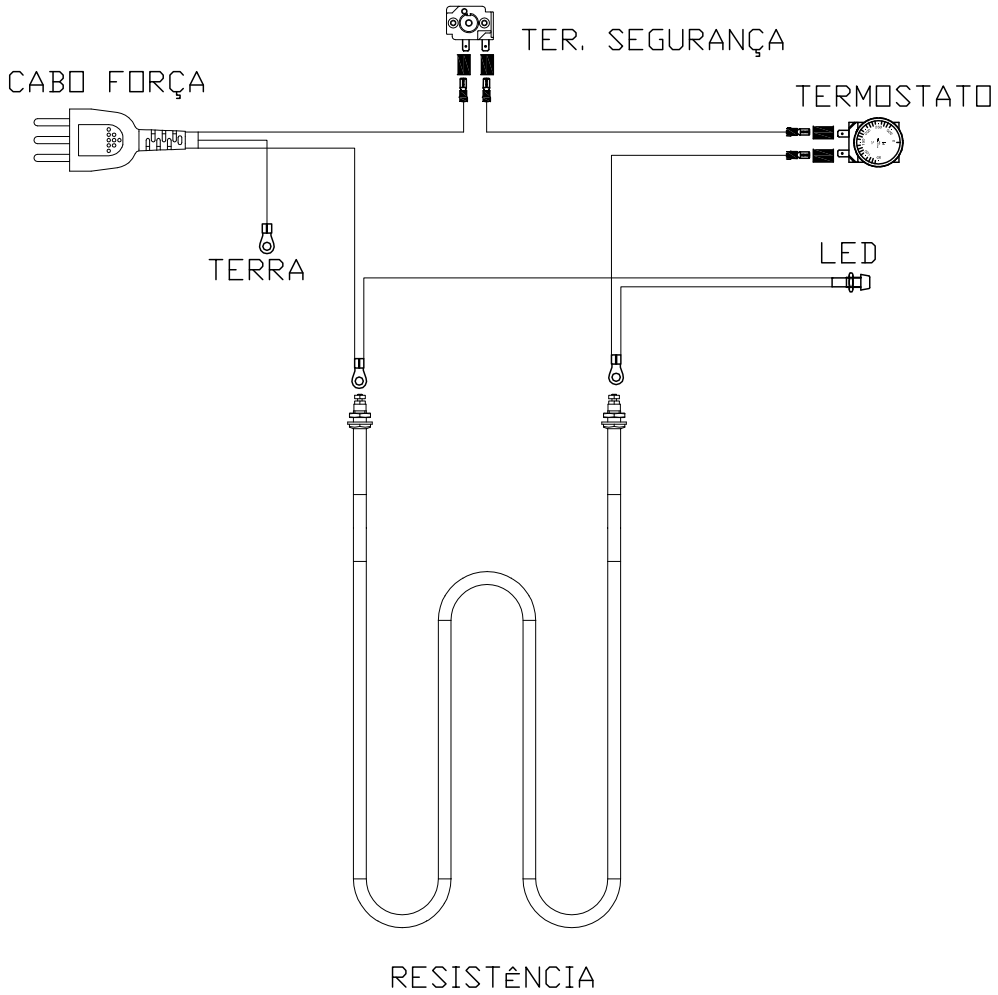
IMPORTANTE
Este equipamento não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do equipamento ou que estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

IMPORTANTE
Mantenha o equipamento fora do alcance das crianças.

IMPORTANTE
Em caso de emergência retire o plugue da tomada de energia elétrica.

IMPORTANTE
Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.

8. Diagrama Elétrico



6. Manutenção

A manutenção deve ser considerada um conjunto de procedimentos que visa a manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, propiciando aumento da vida útil e da segurança.

* Limpeza: Verificar item 4.3 Limpeza deste manual.

* Fiação:Cheque todos os cabos quanto à deterioração e todos os contatos (terminais) elétricos quanto ao aperto e corrosão.

* Instalação: Verifique a instalação do seu equipamento, conforme item 3.1 Instalação, deste manual.

* Vida útil do equipamento: 2 anos, para um turno normal de trabalho.

Em uma eventual consulta:

- Verificar a instalação elétrica;
- Medir a tensão da tomada;
- Medir a corrente de funcionamento e comparar com a nominal;
- Verificar aperto de todos os terminais elétricos do equipamento, para evitar possíveis maus contatos;
- Checar a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolação deificiente ou avaria mecânica.

7. Análise e Resolução de Problemas

7.1 Problemas, Causas e Soluções.

Este equipamento foi projetado para necessitar do mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural causado pelo seu uso.

Caso haja algum problema com o seu equipamento, verifique a tabela a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

Além disso a Progás coloca à disposição toda a sua rede de Assistentes Técnicos Autorizados, que terão a satisfação em atendê-lo (Vide Relação de Assistentes Técnicos Autorizados da Progás no site www.progas.com.br).

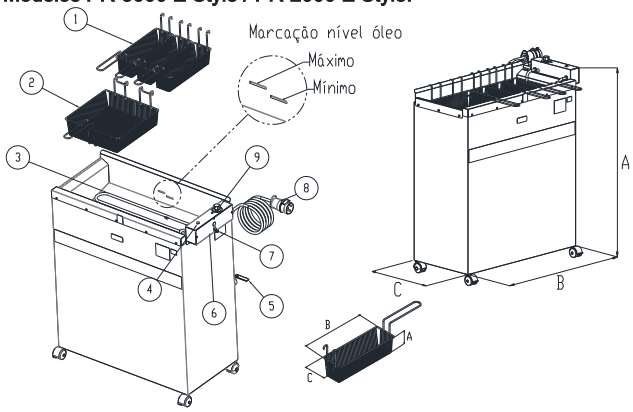
PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
- O equipamento não liga.	- Falta de energia elétrica; - Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	- Verifique se existe Energia Elétrica. - Chame a Assistência Técnica Autorizada.
- Cheiro de queimado e/ou fumaça.	- Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada.
- Cabo elétrico danificado.	- Falha no transporte do equipamento.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada.

1.2 Principais Componentes

Todos os componentes que incorporam o equipamento são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função, dentro dos padrões de testes e da experiência Progás.

Acompanham o equipamento: manual de instruções.

Modelos PR-3000 E Style / PR-2000 E Style:



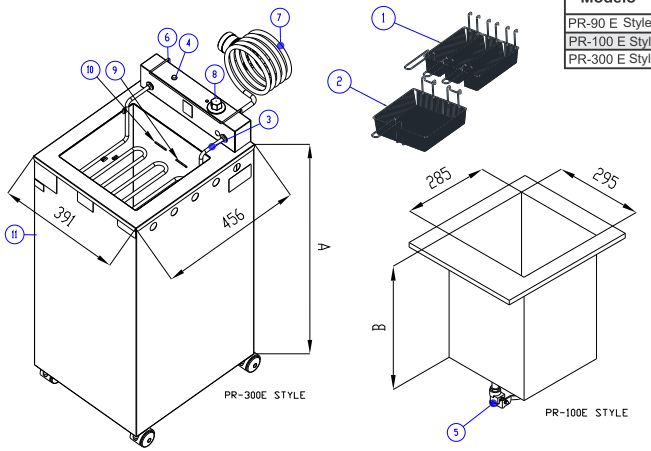
Medidas:

MODELO	A	B	C
PR-2000E	1000	560	400
PR-3000E	1000	850	400
CESTO SIMPLES	90	325	110
CESTO DUPLO	90	325	330

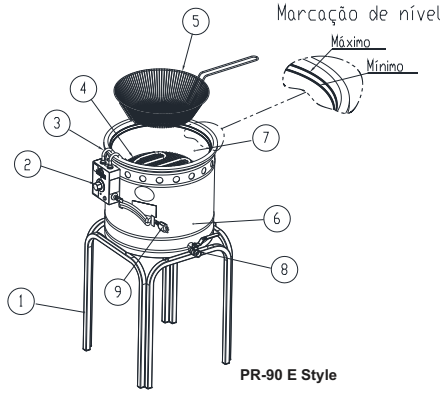
① Cesto pequeno
② Cesto grande
③ Resistência elétrica
④ Led sinalizador
⑤ Registro escoamento tanque
⑥ Termostato segurança
⑦ Terminal equipotencial
⑧ Cabo de força
⑨ Botão regulagem temperatura

Modelos PR-300 E Style / PR-100 E Style e PR-90 E Style:

Modelo	Dimensão Externa A	Dimensão Interna B
PR-90 E Style	910 mm	370 mm
PR-100 E Style	332 mm	291 mm
PR-300 E Style	801 mm	413 mm



① Cesto Pequeno
② Cesto Grande
③ Resistência Elétrica
④ Led Sinalizador
⑤ Registro Escoamento Tanque
⑥ Suporte dos Cestos
⑦ Cabo de força
⑧ Botão Regulagem Temp.
⑨ Marcação Nível Mín
⑩ Marcação Nível Máx
⑪ Estrutura Fritador



① Cavalete
② Botão termostato
③ Resistência elétrica
④ Suporte cesto
⑤ Cesto
⑥ Tacho
⑦ Estrutura fritador
⑧ Registro escoamento tacho
⑨ Cabo de força

1.3 Características Técnicas

CARACTERÍSTICAS	UNID.	PR-3000 E	PR-2000E	PR-300 E	PR-100 E	PR-90 E
Capacidade	Kg	2,5	1,5	0,5	0,5	0,8
Área de fritura	mm	345X693	345X400	285X296	285X296	Ø 400
Óleo	litros	30	18	24	13	12
Água	litros	06	3,5	05	05	07
Sal Grosso	g	500	350	500	500	400
Tensão	V	220	220	220	127-220	127-220
Frequência	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Potência	W	6000	5000	5000	2500-3500	2500-3500
Consumo	Kw/h	6,0	5,0	5,0	2,5-3,5	2,5-3,5
Altura	mm	1000	1000	975	456	950
Largura	mm	850	560	393	390	410
Profundidade	mm	400	400	490	487	500
Peso Líquido	kg	25	18	14,8	10	10,2
Peso Bruto	kg			16,2	11,4	

- Estrutura em aço inox escovado;
- Cuba em aço inox 304 nos modelos PR-100E Style, PR-300 E Style, PR-2000 E Style e PR-3000 E Style;
- Registro esfera para escoamento da água e do óleo;
- Resistência em aço inox blindada e lâmpada piloto;
- Termostato para controle de temperatura;
- Os modelos PR-300 E, PR-2000 E e PR-3000 E são fornecidos com rodízios para facilitar o deslocamento, os dois dianteiros com trava e os dois traseiros sem trava.

1.4 Etiquetas

- Etiqueta de indicação para tomar cuidados quando efetuar limpeza ou manutenção no equipamento:

ATENÇÃO
ATENCIÓN
ATTENTION
- Antes de efetuar a limpeza ou manutenção no equipamento retire o plug da rede de energia elétrica.
- Antes de efectuar a limpieza o mantenimiento en el equipo, sacar el enchufe de la toma de corriente eléctrica.
- Always unplug the machine before cleaning or maintenance.

- Etiqueta de identificação do INMETRO fixada na embalagem:

- Etiqueta de indicação para a leitura do manual de instruções, para tomar cuidados ao trabalhar com o equipamento, etiqueta de indicação de superfície quente no equipamento e etiqueta de identificação do INMETRO:

ATENÇÃO
CUIDADO
1.Somente utilize este equipamento após treinamento, leitura e compreensão do Manual de Instruções.
2. Este equipamento possui partes quentes e cortantes.
NUNCA coloque a mão no interior da máquina,
em partes móveis ou giratórias com a máquina em operação.
3. Nunca opere a máquina sem que todas as partes e proteções estejam em seus devidos lugares e em perfeitas condições de uso.
4. NUNCA limpe, desmonte, afie ou faça qualquer outro trabalho na máquina ou partes da mesma, antes de desconectá-la da rede elétrica e da leitura e compreensão total do Manual de Instruções.
5. Desligue SEMPRE o equipamento quando não estiver utilizando.
6. PROIBIDA a operação do equipamento por menores de 16 anos.
- Antes de efetuar a limpeza ou manutenção no equipamento retire o plug da rede de energia elétrica.
- Antes de efectuar a limpieza o mantenimiento en el equipo, sacar el enchufe de la toma de corriente eléctrica.
- Always unplug the machine before cleaning or maintenance.
LEIA O MANUAL DE INSTRUÇÕES
CUIDADO! Superfície Quente
Segurança
INMETRO
OCP 0070

TABELA DE FRITURAS POR TEMPERATURA

ALIMENTO	TEMPERATURA	CARGAS POR CESTO PEQUENO	GRANDE	DUPLO Para PR-3000 E / PR-2000 E
Batatas Fritas	180º C	0,250 Kg	0,500 Kg	1,0 Kg
Croquetes e Frangos	170º C	0,250 Kg	0,500 Kg	1,0 Kg
Peixes	180º C	0,250 Kg	0,500 Kg	1,0 Kg
Legumes	150º C	0,250 Kg	0,500 Kg	1,0 Kg
Banana à Milanesa	180º C	0,250 Kg	0,500 Kg	1,0 Kg
Pastéis e Risoles	170º C	0,250 Kg	0,500 Kg	1,0 Kg
Doces	160º C	0,250 Kg	0,500 Kg	1,0 Kg
Empanados	170º C	0,250 Kg	0,500 Kg	1,0 Kg

*** Obs.: Para congelados aumente a temperatura.**

ATENÇÃO

Não adicionar alimentos molhados e/ou acima da capacidade máxima permitida ao óleo quente, (verifique capacidades na etiqueta do fritador), podendo gerar surto de ebulição e ocasionar incêndio.

4.3 Limpeza e higienização

IMPORTANTE

Retire o plugue da tomada antes de iniciar o processo de limpeza.

O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:

- Antes de ser usado pela primeira vez;
- Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado;
- **Para a limpeza, após cada operação, siga os passos abaixo:**
- Desligue o equipamento da rede elétrica
- Sempre com o óleo frio, abra o registro de escoamento do reservatório deixando escoar água completamente.
- Efetue a limpeza do fritador e resistência com sabão neutro e esponja de aço na sua área.
- Coloque a solução de água e sal no reservatório.
- Reponha o óleo retirado anteriormente (complete o nível de óleo se necessário).
- **Faça diariamente a limpeza da parte superior e laterais do tanque, raspe com uma espátula, auxiliando os resíduos acumulados a descerem para o fundo, principalmente nas frituras de empanados.**
- **Não use produtos abrasivos, corrosivos e cortantes.**

IMPORTANTE

Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.

5. Normas Observadas

ABNT NBR NM 60335-1
IEC 60335-2-37

4. Operação

4.1 Acionamento

Tenha certeza de que a montagem dos componentes esteja na sequência correta.

- Certifique-se de que a tensão elétrica de seu estabelecimento seja a mesma indicada na etiqueta fixada em seu equipamento.

- Este equipamento é fabricado em inox revestido com uma proteção de PVC. Retire toda a proteção de PVC antes de colocar em funcionamento seu fritador água e óleo.

4.2 Procedimento para Operação

- Verificar se o registro de escoamento do reservatório está fechado.

- Dissolver o sal grosso na água em uma vasilha nas quantidades indicadas nas características técnicas, colocando após a solução obtida dentro do reservatório do fritador.

- Acrescente a quantidade de óleo indicado nas características técnicas.

- Aguarde aproximadamente 10 minutos para que a solução água e sal separe-se fisicamente.

- Conecte o plugue do cabeçote à tomada elétrica.

- Ligue o termostato girando o botão, posicionando na temperatura desejada. O controle de temperatura é realizado através do termostato, que liga a resistência automaticamente, mantendo o óleo na temperatura desejada.

OBS.: Nunca ultrapasse a temperatura de 180 graus, pois esta provoca a queima das características do óleo, formando substâncias prejudiciais à saúde, não sendo recomendado para nenhum tipo de fritura.

- A lâmpada piloto se desligará quando o óleo atingir a temperatura indicando o processo de liga/desliga o termostato.

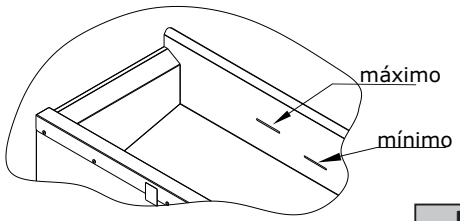
- Após a sequência acima, o termostato fará o controle ligando e desligando a resistência, mantendo assim a temperatura programada.

- Para desligar o fritador água e óleo, basta girar o botão do termostato no sentido anti-horário até o final do seu curso.

IMPORTANTE

Nunca ultrapasse o nível máximo ou abaixo do nível mínimo de óleo no equipamento, pois há risco de transbordar o óleo ou incêndio do mesmo.

Nível de óleo:



IMPORTANTE

Usar óleo, água e sal, conforme manual de instruções. Em caso de usar gordura vegetal, não utilizar água e nem sal.

IMPORTANTE

Nunca deixar o equipamento sozinho durante a sua utilização.

IMPORTANTE

Não utilizar óleo velho, pode gerar surto de ebulição e ocasionar incêndio.

IMPORTANTE

Perigo de fogo, se o nível de óleo estiver abaixo do mínimo indicado.

-Etiquetas de identificação dos equipamentos:

PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.
CNPJ: 92.724.517/0001-41
Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo
CEP: 95110-325 Caxias do Sul - RS - Brasil
www.progas.com.br

PRODUTO:	Fritador Água e Óleo		
MODELO:	PR-3000 E Style		
CAPACIDADE:	2,5 Kg		
TENSÃO:	220 V	FREQUÊNCIA:	50/60 Hz
POTÊNCIA:	6000 W	PROTEÇÃO IP:	X4
N° SÉRIE:		ANO FABR.:	

PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.
CNPJ: 92.724.517/0001-41
Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo
CEP: 95110-325 Caxias do Sul - RS - Brasil
www.progas.com.br

PRODUTO:	Fritador Água e Óleo		
MODELO:	PR-2000 E Style		
CAPACIDADE:	1,5 Kg		
TENSÃO:	220 V	FREQUÊNCIA:	50/60 Hz
POTÊNCIA:	5000 W	PROTEÇÃO IP:	X4
N° SÉRIE:		ANO FABR.:	

PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.
CNPJ: 92.724.517/0001-41
Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo
CEP: 95110-325 Caxias do Sul - RS - Brasil
www.progas.com.br

PRODUTO:	Fritador Água e Óleo		
MODELO:	PR-300 E Style		
CAPACIDADE:	0,5 Kg		
TENSÃO:	220 V	FREQUÊNCIA:	50/60 Hz
POTÊNCIA:	5000 W	PROTEÇÃO IP:	X4
N° SÉRIE:		ANO FABR.:	

PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.
CNPJ: 92.724.517/0001-41
Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo
CEP: 95110-325 Caxias do Sul - RS - Brasil
www.progas.com.br

PRODUTO:	Fritador Água e Óleo		
MODELO:	PR-100 E Style		
CAPACIDADE:	0,5 Kg		
TENSÃO:	127-220 V	FREQUÊNCIA:	50/60 Hz
POTÊNCIA:	2500 W-3500 W	PROTEÇÃO IP:	X3
N° SÉRIE:		ANO FABR.:	

PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.
CNPJ: 92.724.517/0001-41
Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo
CEP: 95110-325 Caxias do Sul - RS - Brasil
www.progas.com.br

PRODUTO:	Fritador Água e Óleo		
MODELO:	PR-90 E Style		
CAPACIDADE:	0,8 Kg		
TENSÃO:	127-220 V	FREQUÊNCIA:	50/60 Hz
POTÊNCIA:	2500 W-3500 W	PROTEÇÃO IP:	X4
N° SÉRIE:		ANO FABR.:	

-Etiqueta Simbologia Equipotencial:

2. Noções de Segurança – Genéricas

IMPORTANTE

Caso algum item das NOÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA, não se aplique ao seu equipamento favor desconsiderar.

As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários dos equipamentos e aqueles que serão responsáveis pela sua manutenção.

O equipamento só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, sendo que este deve ser orientado quanto ao uso e a segurança do mesmo, pelo revendedor. O usuário somente deve utilizar o equipamento após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados, LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

2.1 Advertências

Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue imediatamente o termostato e retire o plugue da tomada da rede elétrica.

Faça uso do equipamento em local onde haja espaço físico suficiente para manejo do equipamento com segurança, evitando assim quedas perigosas.

Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo.

2.1.1 Avisos

- No caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente o termostato, girando-o totalmente no sentido anti-horário.
- Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.
- Evite que a água, sujeira ou pó entrem nos componentes mecânicos e elétricos do equipamento.
- Nunca altere as características originais do equipamento.
- Não suje, rasgue ou retire qualquer etiqueta de segurança ou identificação. esteja ilegível ou extraviada, solicite outra etiqueta na Assistência Técnica Autorizada.

2.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Equipamento

IMPORTANTE

Leia atentamente as INSTRUÇÕES contidas neste manual antes de ligar o equipamento. Certifique-se de que todas as informações foram compreendidas. Em caso de dúvidas, consulte o Serviço de Atendimento ao Consumidor Progás.

2.2.1 Perigo

O cabo ou um fio elétrico, cuja isolação esteja danificada, pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usar o equipamento, verifique suas condições.

2.2.2 Avisos

Certifique que todas as INSTRUÇÕES contidas neste manual estejam completamente compreendidas.

Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.

2.2.3 Cuidados

O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação do equipamento, deve ter secção suficiente para suportar a potência elétrica consumida.

Os cabos elétricos que ficarem no solo ou junto ao equipamento, precisam ser protegidos para evitar curtocircuito.

2.3 Operação

2.3.1 Avisos

Não trabalhe com cabelos compridos e soltos, que possam tocar qualquer parte do equipamento, pois os mesmos poderão causar sérios acidentes. Amarre-os para cima para trás, ou cubra-os com um lenço.

2.4 Após Terminar o Trabalho

2.4.1 Cuidados

Limpe o equipamento sempre após o uso. Para isso, desligue-o da rede elétrica. Somente comece a limpeza após o equipamento parar completamente o seu funcionamento e esfriar. Recoloque todos os componentes do equipamento em seus lugares, antes de ligá-lo novamente.

2.5 Manutenção

2.5.1 Perigos

Com o equipamento, qualquer operação de manutenção é perigosa.

DESLIGUE O EQUIPAMENTO FISICAMENTE DA REDE ELÉTRICA, DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO.

IMPORTANTE

Sempre retire o plugue da tomada em qualquer caso de emergência.

2.6 Avisos

A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas para realizar o trabalho.

A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar que o equipamento trabalha sob condições totais de segurança.

3. Instalação e Pré-Operação

3.1 Instalação

3.1.1 Posicionamento

Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado sobre uma superfície preferencialmente 850 mm de altura. (somente para o modelo PR-100 E Style)

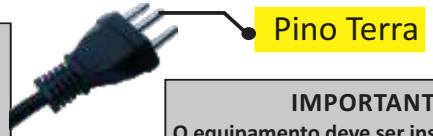
3.1.2 Instalação Elétrica

Esse equipamento foi desenvolvido para 127/220V (50/60 Hz). Ao receber o equipamento verifique a tensão registrada na etiqueta existente no cabo elétrico e/ou ajuste a tensão na chave seletora de tensão com auxílio de uma chave como o equipamento desligado.

O cabo de alimentação possui 3 (três) pinos, onde o pino central é o pino de aterramento - (Pino terra). É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

IMPORTANTE

Certifique que a tensão da rede elétrica onde o equipamento será instalado é compatível com a tensão indicada na etiqueta existente no cabo elétrico.



IMPORTANTE

O equipamento deve ser instalado em um dispositivo de corrente residual (RCD), com uma classificação operacional corrente residual não superior a 30 mA.

IMPORTANTE

A fim de evitar um perigo devido ao rearmamento inadvertido do protetor térmico o equipamento não pode ser alimentado através de um dispositivo interruptor externo, ou conectado a um circuito que é regularmente ligado e desligado por uma fonte de alimentação.

Aviso: O equipamento deve ser ligado a uma tomada elétrica, tendo um contato de aterramento.

3.2 Pré-Operação

Antes de utilizar seu equipamento, devem-se lavar todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado, com água e sabão neutro (leia o item 4.3 Limpeza).

Verifique se o equipamento está firme em seu local de trabalho.